

**WEST**

Generate Collection

Print

L9: Entry 2 of 17

File: JPAB

Oct 6, 1998

PUB-NO: JP410262641A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 10262641 A  
TITLE: PRODUCTION OF LIQUEUR

PUBN-DATE: October 6, 1998

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

MATSUURA, MASARU

HARADA, MICHIO

SAEGUSA, TSUNAHIKO

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KIKKOMAN CORP

APPL-NO: JP09085602

APPL-DATE: March 21, 1997

INT-CL (IPC): C12 G 3/04; C12 G 3/08

## ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To produce a liqueur, having a strong fresh and aged flavor, hardly causing rough tastes such as astringency, having a mellow taste, excellent in palatability and useful for health, etc., by immersing fruits, etc., in a raw sweet Sake (a Japanese fermented, mildly alcoholic beverage made from rice).

SOLUTION: This liqueur is produced by immersing one or more selected from fruits, herbs, spices and Chinese crude drugs in a sweet Sake liquid obtained from an aged unrefined sweet Sake produced by adding an enzymic agent into a brewing step for the sweet Sake. The fruits in an amount of 1-50 pts.wt. based on 1 pt.wt. raw sweet Sake are preferably immersed therein.

COPYRIGHT: (C) 1998, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-262641

(43) 公開日 平成10年(1998)10月6日

(51) Int.Cl.<sup>8</sup>

C 1 2 G 3/04  
3/08

識別記号

1 0 2

F I

C 1 2 G 3/04  
3/08

1 0 2

審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 4 頁)

(21) 出願番号

特願平9-85602

(22) 出願日

平成9年(1997)3月21日

(71) 出願人 000004477

キッコーマン株式会社  
千葉県野田市野田339番地

(72) 発明者 松浦 勝

千葉県野田市野田339番地 キッコーマン  
株式会社内

(72) 発明者 原田 倫夫

千葉県野田市野田339番地 キッコーマン  
株式会社内

(72) 発明者 三枝 維彦

千葉県野田市野田339番地 キッコーマン  
株式会社内

(54) 【発明の名称】 リキュールの製造法

(57) 【要約】

【課題】 香味の優れたリキュールの製造法。

【解決手段】 果実、ハーブ、香辛料等を生みりに浸漬し、フレーバー等を抽出する。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 生みりんに果実類、ハーブ類、スパイス類、漢方生薬の中から選ばれた少なくとも1種を浸漬することを特徴とするリキュールの製造法。

【請求項2】 生みりんが、みりん醸造工程中に酵素剤を添加して製造された熟成みりんもろみから得られたみりん液汁である請求項1記載のリキュールの製造法。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は新規なリキュールの製造法に係るものである。

【0002】

【従来の技術】生果実あるいは漢方生薬（薬膳材料）を、焼酎またはホワイトリカーに砂糖と共に漬け込むことによりそれぞれのエキスを抽出したいわゆるリキュールが、古くより保存性の高い健康飲料として利用されてきた。例えば通常の梅酒の製造法の場合、洗浄し水分を拭き取った梅1kgに対して氷砂糖0.8kgとホワイトリカー（35°）1800mlを入れ密封して数カ月間保存することにより梅果の成分を抽出するものであり、この場合好みによってはハチミツを400ml程度混合することを勧めているものがあり、またみりんを混合することを勧めているものもある（原色植物図鑑、150頁、建パク社、昭和49年初版）。

【0003】また、本みりんに直接梅あるいはその他の生果実を漬け込むことを提案している例（特開平6-153897）もあるが、いずれもハチミツやみりんに含まれる糖類などの甘味成分あるいは、アミノ酸などの旨味成分に期待したものである。特に、特開平6-153897の場合には、みりんの呈味成分が良い果実リキュール製造に必要であると記述されており、さらには実施例において火入れされた市販本みりんを用いてこれを実証している。一方漢方生薬（薬膳材料）を原料としたリキュールについては、追立久夫の薬膳と健康料理（3巻、63頁～72頁、京都書院、平成2年初版）にクコ、ナツメ、朝鮮人参、ニンニク等を砂糖とホワイトリカーに漬け込む方法が詳しく紹介されている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、生果実を用いたリキュールでは、生果実の新鮮なフレーバーは望むべくも無く、さらには、柑橘系の果実を用いた場合には苦味が強く出るために飲料としての致命的な欠点が指摘されてきた。また、漢方生薬を用いたリキュールでは漢方薬独特の不快臭が鼻を突き、必ずしも飲み易い物では無い。特に健康に良いと位置付けられているものほど飲み難さが際だったものとなっているのが実状である。

【0005】この様な品質上の欠点はハーブ類、スパイス類を用いた場合も同様で、飲み難さのみが強調されることとなる。従って、生果実を原料としたリキュールで

は新鮮なフレーバーを如何に残すかが、漢方生薬、ハーブ、スパイス等を原料としたリキュールでは、原料それぞれの新鮮な好ましいフレーバーを活かし、不快臭の生成を如何に抑えるかが重要な検討課題となっている。また、飲用に供するまでには短いものでも1カ月、通常6カ月から1年という熟成期間が必要であり、工業生産として捉えるには長すぎるという問題がある。さらには、原料である生果実、ハーブ、スパイス類の中には高価なものが含まれることから、原料からの抽出効率が直接価格に影響するのであるが、この抽出効率が悪いという問題があった。

【0006】

【課題を解決するための手段】本発明は従来ほとんど顧みられなかったこの種のリキュール類のフレーバー、製造期間、抽出効率等に注目し検討を進めた結果、果実類を生みりん浸漬することにより従来の問題点を一挙に解決できるという知見を得て本発明を完成したのである。

【0007】

【発明の実施の形態】以下に本発明を具体的に説明する。本発明で用いられる生みりんとは焼酎またはアルコールに米麹と蒸しもち米を混和し、場合によってはアミラーゼ等の酵素剤を添加し、25～30℃、30～60日間熟成させて得られる通常の熟成みりんもろみを圧搾・濾過して得られるみりん液汁である。市販のみりんはこのみりん液汁を火入れ殺菌したものであるが、本発明では火入れ殺菌前のみりん液汁、すなわち生みりんを用いるのである。生みりんには原料として使用される米麹、あるいは醸造工程で添加される酵素剤由来の酵素を含有するという、火入れみりんにはない特徴がある。なお、使用する生みりんは醸造工程中で酵素剤を添加して製せられた生みりんの方が好ましい。また、蒸しもち米を予め酵素剤で液化し、これを米麹と共にアルコール水に仕込み糖化、熟成後、圧搾して得られる液汁も利用することができる。

【0008】このような生みりんは梅、かりん、レモン、ゆず等の果実類、ガーリック、ジンジャー、アジowan、オールスパイス、カルダモン、キャラウェイ、シナモン等のスパイス類、ジャスミン、ローズマリー、ミント、セージ等のハーブ類、クコ、竜眼、朝鮮人参、霊芝、陳皮、ナツメ等の漢方生薬類の中から選ばれた少なくとも1種を浸漬する。なお以後においてはこれらを果実類等と総称する。生みりん浸漬する果実類等はそのままあるいは適宜裁断、粉碎等をし、生みりん1に対し1～50重量部の割合で浸漬する。また浸漬温度は5～50℃である。

【0009】浸漬温度が高いほど香味成分の抽出に有効であるが、生みりん中のアルコールの飛散も多くなるので浸漬容器を密封する等の考慮が必要である。浸漬後は、必要により時々全体を軽く攪拌しながら7日～30

日浸漬することにより、果実類等の香味が生みりんに抽出、移行する。ついで必要により滷過等により果実類等を除去し、殺菌して、リキュールとする。なお本発明のリキュールは通常のみりんと同様に、調味料としても用いることができる。

#### 【0010】

【発明の効果】本発明によると生みりん中に含有される酵素類の効果で、果実リキュールでは新鮮な熟成フレーバーが強く、渋み等の雑味が少なく、呈味もまろやかとなる。特にゆず、夏みかん、レモン等の柑橘系では苦味の少ないリキュールとなる。また、スパイス、ハーブ、生薬リキュールでは、原料独特の嫌みフレーバーの生成が抑えられ、ソフトで新鮮なフレーバーとなり、穏やかでまろやかなリキュールとなる。生みりん中の酵素作用で、フレーバーのみならず、エキスの抽出も促進されるので熟成期間は短縮され、例えば通常3～6ヶ月掛かるとされる梅リキュールでも25℃、14日で風味の優れたまろやかなリキュールが得られる。

\*

表1

浸漬物	みりん使用量 (ml)	浸漬物重量 (g)	好ましいと評価したパネル(人)	
			生みりん	火入れみりん
アニス	1400	400	8	2
バジル	1700	120	10	0
カルダモン	1400	250	7	3
クローブ	1400	400	7	3
コリアンダー	1200	300	8	2
フェンネル	1400	300	6	4
ジンジャー	1400	300	9	1
ローレル	1600	100	5	5
メース	1700	100	7	3
マジョラム	1600	100	8	2
オレガノ	1600	150	8	2
スターアニス	1600	120	6	4
タラゴン	1600	100	9	1
タイム	1600	150	9	1
サフラン	1200	25	5	5

#### 【0013】実施例2

精白もち米1,000Kgを常法により洗浄、浸せき、水切りし、蒸きょうして1,400Kgの蒸しもち米を得た。この蒸しもち米を米粉200Kgと酵素剤(α-アミラーゼ800、上田化学製)100gと共に40%アルコール720リットルに仕込み、25℃で60日間糖化熟成し、次いで圧搾し、25℃で5日間静置し、上澄み液を滷過して生みりんを得た。この生みりんの一部をプレートヒーターで115℃、20秒の加熱処理を行い火※

#### \*【0011】

##### 【実施例】

##### 実施例1

精白もち米1,000Kgを常法により洗浄、浸せき、水切りし、蒸きょうして1,400Kgの蒸しもち米を得た。この蒸しもち米を米粉200Kgと共に40%アルコール720リットルに仕込み、25℃で60日間糖化熟成し、次いで圧搾し、25℃で5日間静置し、上澄み液を滷過して生みりんを得た。この生みりんの一部をプレートヒーターで115℃、20秒の加熱処理を行い火入れみりんを得た。上記生みりん及び火入れみりんを表1に示すスパイス、ハーブ類(市販品)を表1に示す割合で、10℃で15日間浸漬した。ついで固形分を除き、80℃で加熱、殺菌してリキュールを得た。これらのリキュールを10名のパネルに試飲させたところ、圧倒的に生みりんに浸漬して得たリキュールが好まれた。

#### 【0012】

※入れみりんを得た。上記生みりんと火入れみりん各100Kgに、8分割程度の大きさに切断したゆず果実を各50Kg加え、品温を25℃に保持し、2日に一度全体を軽く混ぜて均一となるように管理した。12日経過後に固形分を除去し、それぞれの溶液をヒューレットパッカード(HP)社製、ヘッドスペースガスクロマトグラフで分析を行うと同時に官能検査を行った。その結果を表2に示す。

#### 【0014】

表2

	フレーバー成分 (ガス chromat 面積) (*1)					
R.T. (*2)	2.11	3.86	4.08	11.33	11.76	21.42
生みりん浸漬	157.5	64.0	127.0	523.6	100.2	213.5
火入れみりん浸漬	104.9	53.2	32.1	460.5	9.7	202.7
官能評価						
生みりん浸漬	すっきりしたゆずの香りが強く感じられる。僅かに苦味が感じられるが、呈味は穏やかで美味しい。					
火入れみりん浸漬	ゆずの香りがあるが弱い。反面苦味が強い。					

【0015】\*1:フレーバー成分の分析条件は、HP社製ヘッドスペースサンプラー (HP7694) を用い、20mlのバイアルビンに5gのサンプルを入れシールしたものを80℃で20分間加熱後、加圧下でヘッドスペースガス1mlを採取した。これを直接ガスクロマトグラフ (HP6890) に導入し、カラムはDB-WAX (HP)、キャリアーガスはHe (1ml/min)、カラム温度は35~150℃ (4.5℃/min昇温、150℃、5分間ホールド)、Inj.温度は120℃、Det.温度は200℃、検出器 (FID) はH<sub>2</sub> (30ml/min)、Air (88ml/min) で分析を行った。

\*2: リテンション・タイム (分)

上記ガスクロ分析結果から明かなように、生みりんに\*

表3

	フレーバー成分 (ガス chromat 面積)				
R.T.	3.82	4.04	10.17	11.27	12.69
生みりん浸漬	93.9	209.5	7.8	367.5	32.2
火入れみりん浸漬	29.0	30.7	3.7	177.0	14.7
官能評価					
生みりん浸漬	レモンのフレッシュな香りが立つ。苦味は少なく、美味しい。				
火入れみりん浸漬	レモンの香りがほとんどしない。苦味が強い割には味がうすい。				

\*浸漬して得られたリキュールのフレーバーピーク面積は火入れみりん浸漬のものより大きく、このことからフレーバーが良く抽出されており、また官能評価においても優れているものであった。

【0016】実施例3

実施例2で得られた生みりん並びに火入れみりん100kgに8分割程度の大きさに切断したレモン果実を各50kg加え、品温を25℃に保持し、2日に一度全体を軽く混ぜて均一となるように管理した。20日経過後にそれぞれの溶液を実施例2と同様にフレーバー分析を行うと同時に官能検査を行った。その結果を表3に示す。

【0017】